



BARBARESCO, SANTO STEFANO DOCG

CHF 55.00 - CHF 69.00 Preisspanne: CHF 55.00 bis CHF 69.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien

Jahrgang: 2007 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012 / 2014 / 2017 / 2018 / 2019

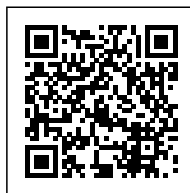
Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.0 - 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl

Trauben: **Nebbiolo 100%**

Ausbau: grosses Holzfass



SKU: I010109.075

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Intensives und brillantes Granatrot, mit zunehmendem Alter orange Reflexe. In der Nase sehr elegant, komplex und intensiv. Die verschiedenen Aromen harmonisieren perfekt mit der frischen balsamischen Note, die typisch für den Weinberg St. Stefano sind. Ein Hauch von getrockneten Blüten (Rosen, Veilchen), Gewürzen und Kakao runden das Bouquet ab. Im Gaumen elegant und geschmeidig, weiche Tannine, Süsse und Schmelz, kompakte Eleganz, im Finale lang, fest und stoffig.

Passend zu: dunklem, geschmorten Fleisch, Wild, Lamm, Gegrilltem, Braten und reifem, rezentem Käse

Serviertemperatur: 18 - 19°C

Lagerfähigkeit: 10 - 15 Jahre, aber auch mehr bei guter Lagerung

Jährliche Produktion: 15'000 - 20'000 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Santo Stefano (6.69 Ha)

Ausrichtung: Süd, Süd - West

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 8 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 5 T/Ha

Alter der Reben: 30 - 40 Jahre / Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische

Mazerationsdauer: 10 - 12 Tage

Fermentationstemperatur: bis max. 30°C

Fermentationsdauer: 10 - 12 Tage

Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, in Fässern aus französischer Eiche bei einer konstanten Temperatur von 18°C

Ausbau:

Reifung in Eichenholzfässern von ca. 35 hl Inhalt während 24 Monaten & anschliessend in der Flasche während mind. 12 Monaten

Technische Daten:

Säure Total: 5.8 - 6 g/l

pH-Wert: 3.4 - 3.5